Legtöbbünk életében előbb vagy utóbb elérkezik a nagy esemény: saját esküvőnk. Minden párnak van egy álomtortája, melyre ha rátaláltak tudni fogják. Az esküvői vacsora elengedhetetlen része a torta, a finom fogások végén az est fénypontja. Az esküvői tortának nemcsak ízét, hanem küllemét is értékelik vendégeink. Valóban nem elhanyagolandó a külső a torta esetében, hiszen szinte minden esküvői fényképsorozat része az a kép, melyen az ifjú pár közösen felszeli a tortát.



- Hogyan, mekkora tortát válasszunk az esküvőre?

Az esküvői tortát, mely általában kerek és emeletes, korábban a termékenység szimbólumának tekintették. Nem ritka a szögletes és a szív alakú torta sem. Ha különösen adunk a részletekre, akkor olyan tortát rendeljünk, melynek díszítése (marcipánbevonat, szalagok, gyöngyök stb.) illik a helyiség dekorációjához, a virágok, a lufik, az asztalterítő, esetleg a szalvéta színéhez.

Mindig rendeljünk kicsit többet szeletszámban, mint ahány vendéget várunk, ne számoljuk ki pontosan a szeletek számát, gondoljunk arra, hogy vannak akik nagyon szeretik az édességet és repetázni fognak. A várható fogyasztásnál körülbelül 20-25%-kal rendeljünk többet. Sok helyen szokás, hogy a lagzi végén csomagolnak a tortákból, süteményekből a vendégeknek.

Az ízesítésnél egyre nagyobb a választék. Egyre ügyeljünk, hogy a nagy hőségben nem célszerű tejszínhabos esküvői tortát választani, mert könnyebben megromlik, ráadásul hamar összeesik a hab a tetején, amitől nem nyújt túl gusztusos látványt. Amennyiben több tortát, vagy több emeletes esküvői tortát rendelünk, legyen többféle ízesítés, hogy legyen választási lehetőség.